

No.28
\$12.00

POSTRES Y DULCES



Pastel de Avena



00-14128
PAGO EN
1250-00



Contenido



Editado por: Róder Ediciones, S.A.

Fecha de Publicación: Septiembre de 1998.

Director General: Carlos Flores Muñoz

Editor Responsable: Germán Flores Trulló

Director Editorial e Ideas originales: Jorge Luis Álvarez Vega

Director de producción: Martín Álvarez

Coordinación de Producción: Julia Cruz López

Circulación: Alfredo Villegas

Gerente Administrativo: Humberto Gómez Ruiz

Diseño de Portada e interiores: D.G. Estré A. Guerrero Escamilla

Corrector de Edición: Ariel Hernández Sánchez

Fotografía de Escuelas: Miguel Ángel Vázquez

Fotografía interiores: Jorge Silva Alegre

Colaboradores: Mariana Kozlov, Remedios Álvarez,

Vicente García

Ventas de Publicidad: Comercializadora Doni, S.A. de C.V.

Tel: 689-7626, 689-7837, Fax: 689-7207 México D.F.

Relaciones Públicas: Griselda Alda Cazañedo

Suscripciones y Ventas: Rafael Fernández R.

Oficina: Salvador Díaz Mirón No. 136, Col. Sta. Ma. la Ribera

C.P. 06400, Tel: 547-0379, 541-2971, Fax: 547-66-59

Fotomecánica Portada: Progreso Digital, S.A. de C.V.

Carretero No. 20 Col. Mixcoac, Tel: 611-9653 y 611-0694

Fotomecánica Interiores: Ediciones y Recursos Tecnológicos,

S.A. de C.V. Tel: 547-1283

Impresión Portada: Editorial Ochoa, S.A. de C.V.

Durango No. 1 esp. Edo. Col. Las Puercas, Tlaxcala, México, D.F. Tel: 576-5560 Fax: 475-7370

Impresión de Interiores: Editorial Ochoa, S.A. de C.V.

Registro SEPOMEX: No. D.F. 025059

Certificado de Licitud de Título: 8302

Certificado de Licitud de Contenido: 5849 exp.

1432/93/9694 expedida el 21/06/94

No. de reserva de derechos al uso exclusivo: No. 03065/95

con fecha 16/06/95

Distribución D.F. y Zona Conurbada: Unión de

Expedientes y Votantes de los periódicos de México, A.C.

Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06330, Tel: 591-1000

y 591-1361, por medio del despacho Everardo Flores y Hnos.

Distribución foránea: Códipyma S.A. de C.V. Av. Instituto

Técnico 8288, Col. Sta. Ma. la Ribera

Locales Cerrados: Dmas.

Fruta de Temporada

El Plátano, Fruto del Banano 2



Gelatina de la Rosa 5

Chocofiguras

Paleta de Bautizo 8

Compact Disc 9

de Quinceañera 10

Bebé Durmiendo 11

Figura de Cáliz

Michel 12

Gelatina de Café

Pastel con Pasas 14

Beignets de Manzana 15

Maya 16

Panquecitos de Queso

Microondas (Lidia Malagón) 26

Pastel de Avena 27

Polvorones 27

Wilton 28

Cactus Ellis de Piña con Queso 28

American Peanut Council 30

Fudge de Cacahuete 30

Chefs & Bakers,
Centro Gastronómico

Crepas de Queso
en Salsa de Fresa 18

Dulce Ma. Escobar
Anillos de Avellana 20



José Álvaro Calderón
Crepas Borrachas 22

Fiestitodo
Pavlova 24



Microondas (Lidia Malagón)
Pastel de Avena 26

Polvorones 27

Wilton
Cactus Ellis de Piña
con Queso 28

American Peanut Council
Fudge de Cacahuete 30

Para cualquier duda referente a las recetas proporcionadas por las Escuelas, favor de comunicarse a los teléfonos respectivos

El Plátano, Fruto del Banano

Es una planta herbácea que crece en los países cálidos. Es originaria de la India. Existen dos clases de plátanos: una que se consume preferentemente como fruta cruda o cocida, y otra que se utiliza como legumbre siempre cocida.



El plátano es muy energético, 99 Kc. por cada 100 gramos de peso y también muy nutritivo. Es rico en glúcidos, potasio, sales minerales, pectinas, ácido málico y vitaminas: A, B, C y K.

Su azúcar es asimilable lentamente, lo cual hace recomendable para las personas que realizan un ejercicio físico continuado.

Ingredientes:

- 125 g de harina
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 1 taza y 1/4 de leche
- 3 cucharaditas de mantequilla deshecha
- Aceite vegetal
- o manteca para cocinar

Manera de preparar:

1. Tamice la harina y la sal en un tazón. Haga un agujero en el centro y añada los huevos y un poco de leche. Bata, incorporando la harina. Añada el resto de la leche y la mantequilla, removiendo.
2. Caliente un poco de aceite o de la manteca en una sartén para crepas de unos 17.5 cm. El aceite debe cubrir la base, pero lo justo. Vierta de 2 a 3 cucharadas de mezcla, inclinando la sartén para que la base quede cubierta por una capa fina y uniforme. Cuézalas a fuego fuerte durante 1 minuto aproximadamente, hasta que quede de un color ligeramente marrón por la parte inferior.

Elaboración de Crepas



Manera de preparar:

1. Pele los plátanos y córtelos en tiras. Póngalos en un tazón y añada el zumo de limón, regando bien los trozos de plátanos para que no se oscurezcan.
2. Caliente la miel en un cazo pequeño a fuego lento. Añada los plátanos y cueza hasta que estén calientes, sazone con nuez moscada. Sirvalo con cualquier tipo de crepa. Vierta esta mezcla en las crepas hechas anteriormente.

Adorno de Plátano con Miel para Crepa

Ingredientes:

- 3 plátanos
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 4 cucharadas de miel líquida
- 1 pizca de nuez moscada rallada





Plátanos al Caramelo

(6 porciones)



Ingredientes:

- 600 ml de crema líquida
- 3 plátanos grandes
- 1 limón pequeño (el zumo)
- 60 g de azúcar extrafino

Para el Merengue:

- 2 claras de huevo
- 125 g de azúcar

Manera de preparar:

1. En un tazón grande, bata la crema hasta que esté espesa. Corte los plátanos en finas rodajas en un tazón separado y dé vuelta a la misma en el zumo del limón.
2. Incorpore los plátanos y el azúcar extrafino en la crema batida con los merengues desmenuzados, si los utiliza. Coloque la mezcla con una cuchara en una fuente de servir y póngala en la nevera.
3. Pase el azúcar y 1 cucharada de agua a un cazo pequeño y disuelva el azúcar a fuego lento. No remueva. Cuando el azúcar se haya disuelto, aumente el calor y hierva

el almíbar hasta que se convierta en un caramelo de un moreno profundo. Inmediatamente deje gotear el caramelo sobre la mezcla de crema de plátanos, luego vuelva a colocar en la nevera para que se endurezca el caramelo. Sirva al cabo de 1 a 2 horas.

El Merengue:

1. Caliente el horno a 150° C. Forre las bandejas para el horno con papel encerado. Ponga las claras de huevo en un cuenco grande de cristal y bátalas hasta que estén tiesas, pero no secas.
2. Espolvoree 1 cucharada de azúcar encima de las claras de huevo y

bátalas durante un minuto más. Espolvoree la mitad del azúcar restante sobre la mezcla e incorpórela con cuidado utilizando una cuchara de metal. Luego agregue el azúcar restante. Ponga con una cuchara el merengue en una manga de pastelero equipado con una boquilla lisa o en forma de estrella y forme de 12 a 16 pequeños círculos u ovalados encima de las bandejas preparadas. Como alternativa, puede colocar simplemente cucharadas de merengue encima de las bandejas preparadas.

3. Hornee los merengues durante 1 y 1/2 horas, hasta que estén crujientes en la parte exterior. Enfríe encima de una rejilla y reserve.

Gelatina de La Rosa



Al final del año pasado esta editorial llevó a cabo la primera Expo Gelatina'97.



En esta Expo se celebró un Concurso de Gelatinas, en el cual ganó el primer lugar la gelatina de La Rosa. Posteriormente, se hizo una publicación especial dedicada a este evento. En dicha revista aparecieron las mejores gelatinas con sus respectivas recetas, sólo que en el caso de la gelatina de La Rosa, por razones personales de su creadora, se omitió la forma precisa de su elaboración, específicamente la forma de encapsulamiento, dejando a nuestros lectores (y a nosotros mismos) en la duda.

Conscientes del compromiso que tenemos con nuestros lectores nos dimos a la tarea de investigar este asunto. He aquí el resultado:



Paleta de Bautizo



Material:

El molde deseado
para trabajar
Un pincel del No. 00 ó 1
Palillos
Servilletas
Agua caliente (para limpiar
los pinceles)

Ingredientes:

1/4 de chips de chocolate café oscuro
1/4 de chips de chocolate verde
1/4 de chips de chocolate azul
1/4 de chips de chocolate lila
1/4 de chips de chocolate salmón
1/4 de chips de chocolate amarillo
1/4 de chips de chocolate rosa
500 g de chips de chocolate blanco
(para la cubierta)

Manera de preparar:

1. Se limpia muy bien el molde con una servilleta.
2. Derrita el chocolate. Puede hacerlo de las siguientes formas:
 - a) En Baño María. Se pone a fuego lento un molde de aluminio con agua a la mitad,

se colocan flaneros más pequeños y se vierte en cada moldecito chocolate de color a fundir. Si es para derretir la cubierta, se pone en el mismo molde de aluminio con agua en una flanera de cristal o aluminio más grande.

- b) En Microondas. Se coloca chocolate de color a fundir en varios moldecitos de plástico durante 10 segundos. Si se quiere derretir la cubierta, se deja un poco más de tiempo por ser más la cantidad de chocolate con la que se va a trabajar, se deja durante 15 segundos.
3. Las partes más pequeñas y profundas del molde se pintan con el palillo y las más amplias con el pincel.
 4. Se empieza a pintar el cabello, la barba del padre y las cruces, de color café oscuro, con el palillo.
 5. Se continúa con la sotana, de color verde; pintar con el pincel.
 6. Luego con el cabello del niño, de color amarillo; la ropita, de color lila; y la sabanita, de color azul.
 7. Después seguir con las caritas y la mano, de color salmón.
 8. Para terminar se pinta la pila bautismal, de amarillo y azul; pintar con el palillo.
 9. Se deja secar bien el chocolate y se vacía previamente derretido, tibio, sin pasarse del borde. Se refrigera durante 10 minutos. Desmolde,

Compact Disc de Quinceañera



Material:

El molde deseado
para trabajar
Un pincel del
No. 00 ó 1
Palillos
Servilletas
Agua caliente
(para limpiar
los pinceles)

Ingredientes:

1/4 de chips de chocolate
rosa
1/4 de chips de chocolate
salmón
1/4 de chips de chocolate
amarillo
1/4 de chips de chocolate
café claro
500 g de chips
de chocolate blanco
como cubierta



Manera de preparar:

1. Se empieza limpiando el molde con una servilleta.
2. Derrita el chocolate en baño María o en microondas
3. Las partes mas pequeñas y profundas del molde se pintan con un palillo, las más amplias con el pincel, esto nos va a facilitar el trabajo y lo hará más limpio.
4. Primero se pintan los ojitos de color azul; y la boca, de rojo, con un palillo.
5. Después el cabello, de color amarillo, pintando con el palillo.
6. Siguiendo con las orillas del vestido, pintándolas de color blanco, utilizando también el palillo.
7. Continuando con las letras, de color salmón, pintadas con el palillo.

8. Después se pinta el vestido y la zapatilla, de color de rosa, pintando ahora con el pincel.
9. Continuando con los adornos de la escalera, de color amarillo; y una vez seco se pinta la escalera, de color café claro.
10. Para finalizar el pintado se pintan el rostro y los brazos, de color salmón.
11. Una vez seco el pintado se vacía la cubierta blanca, previamente derretida y casi fría. Se refrigera durante 10 minutos. Desmolde.

Bebé Durmiendo



Material:

El molde deseado
para trabajar
Un pincel del
No. 00 ó 1
Palillos
Servilletas
Agua caliente (para
limpiar los pinceles)

Ingredientes:

1/4 de chips
de chocolate azul
1/4 de chips
de chocolate
amarillo
1/4 de chips de chocolate
salmón
1/4 de chips de
chocolate rojo
500 g de chips
de chocolate
blanco
(para la cubierta)

Manera de preparar:

1. Se limpia muy bien el molde con una servilleta.
2. Derrita el chocolate. Puede hacerlo de las siguientes formas:
 - a) En Baño María. Se pone a fuego lento un molde de aluminio con agua a la mitad, se colocan flaneros más

pequeños y se vierte en cada moldecito chocolate de color a fundir. Si es para derretir la cubierta, se pone en el mismo molde de aluminio con agua en una flanera de cristal o aluminio más grande.

b) En Microondas. Se coloca chocolate de color a fundir en varios moldecitos de plástico durante 10 segundos. Si se quiere derretir la cubierta, se deja un poco más de tiempo por ser más la cantidad de chocolate con la que se va a trabajar, se deja durante 15 segundos.

3. Las partes más pequeñas y profundas del molde se pintan con el palillo y las más amplias se pintan con el pincel, esto nos facilita el trabajo y es más limpio.

3. Se empieza pintando con el palillo los ojitos, de color verde o azul; y la boquita, de rojo.

4. Después se continúa con la ropita, de color azul, pintando con el pincel.

5. Se continúa con el cabello, de color amarillo, pintando también con el pincel.

6. Para finalizar se pinta la carita, de color salmón, pero tiene que estar fría para que no oscure lo pintado de la carita.

7. Se vacía la cubierta blanca previamente derretida, no tiene que estar caliente, se vacía sin rebasar el borde. Se refrigera durante 10 minutos. Desmolde.



Figura de Cáliz

Material:

El molde deseado para trabajar
Un pincel del No. 00 ó 1
Palillos
Servilletas
Agua caliente (para limpiar los pinceles)

Ingredientes:

1/4 de chips de chocolate
amarillo
1/4 de chips de chocolate
azul
1/4 de chips de chocolate
verde
1/4 de chips
de chocolate
lila
1/4 de chips
de chocolate
rosa
500 g de chips
de chocolate blanco
(para la cubierta)

Manera de preparar:

1. Para empezar, con la ayuda del palillo se pintan las iniciales de color amarillo.

2. Derrita el chocolate. Puede hacerlo de las siguientes formas:

a) En Baño María.

Se pone a fuego lento un molde de aluminio con agua a la mitad, se colocan flaneros más pequeños y se vierte en cada moldecito chocolate de color a fundir. Si es para derretir la cubierta, se pone en el mismo molde de aluminio con agua en una flanera de cristal o aluminio más grande.

b) En Microondas. Se coloca chocolate de color a fundir en varios moldecitos de plástico durante 10 segundos. Si se quiere derretir la cubierta, se deja un poco más de tiempo por ser más la cantidad de chocolate con la

que se va a trabajar, se deja durante 15 segundos.

3. Todas las partes profundas y pequeñas del molde se pintan con un palillo, y las más amplias con el pincel, esto le ayuda a no ensuciar tanto el trabajo y a realizarlo más rápido.

4. Pinte con el palillo la cinta de bolitas, de color azul.

5. Continúe con el racimo de uvas, de color lila, pintando con el pincel.

6. Después las hojitas, de color verde, pintando también con el pincel.

7. Y para terminar

pinte con el pincel la orilla de la base, de color rosa.

8. Se deja secar muy bien, para después vaciar la cubierta blanca previamente derretida y tibia para que no corra lo pintado, se llena hasta el borde y se refrigera durante 10 minutos. Desmolde.



MICHEL
su boutique



Gelatina de Café



Chocolate Van Leer, Turin,
Freback, Nestlé, Chips Alpezzi,
Cocomex natural y de sabores,
Rossi, Nuveen,
Crema Rich's, etc.

Chocolatería:

Paletas de cereal, amaranto y
decoradas, plastilina
de chocolate

Repostería:

Bocadillos dulces y salados,
gelatina artística, figuras
de azúcar

Decoración de pasteles:

Método Wilton
y con fondant

Cerámica en frío:

Figuras de jabón y porcelana
rusa

Pedidos para toda ocasión:

Av. Miguel Bernard No. 681,
Fracc. residencial La Escalera,
frente a la Torre Premier.
Tel. 752 82 40
Fax: 754 37 42

Chocolate Alpezi y Chocomex:
precio especial al Mayoreo

¡Una Clase
Gratis
en la compra de
su material!

Ingredientes:

- 450 g de azúcar
- 100 g de pasas
- 45 g de grenetina
- 1/8 de cucharada de extracto de café
- 1 taza de agua (para hidratar)
- 2 l de leche
- 3 yemas de huevo

Manera de preparar:

1. Se mezclan las yemas, azúcar y leche. Se ponen al fuego, al soltar el hervor se retira del fuego, y se deja enfriar un poco.
2. Se agrega la grenetina, previamente hidratada, y el extracto de café.
3. En un molde redondo o de oso, se vacía la mitad de gelatina y se mete al refrigerador a que cuaje.
4. Cuando ya esté lista, se le agregan las pasas y la otra mitad de la gelatina.
5. Se mete al refrigerador hasta que cuaje completamente.





Pastel con Pasas

(6 porciones)



Ingredientes:

- 125 g de harina
- 9 cucharaditas de maicena
- 1 cucharadita de levadura
- 125 g de azúcar
- 125 g de mantequilla, ablandada
- 1 naranja (el zumo y la cáscara)
- 2 huevos
- 125 g de pasas
- 60 g de piel de cítricos mezclados, rallada
- Salsa mousseline o salsa de grosellas negras (para servir)

Manera de preparar:

1. Engrase con mantequilla un recipiente para budín de 11 cm ó molde de anillo de 20 cm.

Tamice la harina, maicena y levadura sobre un plato.

2. En un cuenco grande, mezcle el azúcar, la mantequilla y la piel de naranja rallada hasta obtener una crema ligera y esponjosa, en un tazón separado. Bata los huevos con el jugo de naranja, luego bátelos gradualmente dentro de la mezcla de mantequilla con 1 cucharada de mezcla de harina. Incorpore la harina restante con

las pasas y la cáscara de limón. La mezcla debe tener una consistencia suave y suelta (si es demasiado espesa, añada un poco de leche).

3. Ponga la mezcla en el molde que engrasó. Incorpore la mezcla. Hornee a 180°C por espacio de 30 minutos. Dé la vuelta al molde y sirva caliente con la salsa.

Ingredientes:

75 g de azúcar
3/4 de cucharadita
de canela molida



- 4 manzanas grandes
- 1 y 1/2 copita de licor de ron
- 125 g de harina
- 1/2 cucharadita de levadura
en polvo
- 1 pizca de sal
- 2 yemas de huevo
- 1 y 1/2 cucharadita de aceite
de oliva
- 3/4 de taza de cerveza rubia
- 2 claras de huevo
- 1 lata de azúcar mezclada
con 1/2 cucharadita
de canela molida
- 1 l de aceite
o 1 kg de manteca
(para freír)

Beignets de Manzana



Manera de preparar:

1. Mezclar el azúcar con la canela, pelar las manzanas. Retinar el corazón con el aparato adecuado y cortarlas en ruedas de 8 mm de grosor aproximadamente. Espolvorear las ruedas de manzanas con el azúcar con canela, regar con el ron y dejar reposar tapado 30 minutos.
2. Durante este tiempo, mojar las manzanas con el jugo que van soltando. Tamizar la harina con la levadura y trabajarla junto con la sal, las yemas y el aceite. Agregar la cerveza poco a poco. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas de abajo hacia arriba.
3. Calentar el aceite a 180°C. Introducir una a una las manzanas en la masa y freírlas de 8 a 10 minutos en el aceite caliente, hasta que estén doradas. Darle la vuelta con una espumadera y dejarlas escurrir sobre papel absorbente. Espolvorear los beignets de manzana de azúcar con canela cuando estén calientes todavía y servirlos inmediatamente.





Gastronómica
y de
Repostería

¿Te gustaría aprender
el Arte de la
Repostería?

Te invitamos a
participar en nuestros
económicos Diplomados

100%
Prácticos

Cursos sabatinos de:

- Repostería francesa
- Decorado de Pasteles para Eventos Especiales
- Panadería Mexicana
- Bocadillos
- Confitería (chocolate)
- Cocina Internacional
- Incluimos material

**Inscríbete en el
Diplomado
y recibirás 10% de
descuento en el Curso
de Panadería Mexicana**

*Curso de Preparación de
Cocktails y Bebidas
(Cantinero)*

Xocotlán No. 6038
Col. Aragón-Inguarán
cerca Metro Talismán
Tel. 781 84 06

Panquecitos de Queso

(24 porciones)



Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- 3 huevos
- 250 g de harina
- 1 queso Philadelphia grande
a temperatura ambiente
- 50 g de mantequilla
- 175 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos



Manera de preparar:

1. Batir la mantequilla con el azúcar, agregar los 3 huevos sin dejar de batir.
2. Agregar harina, vainilla y polvo para hornear.
3. Engrasar los moldes para panquecitos y repartir la mezcla menos de la mitad.
4. Poner en la licuadora el queso, la leche, la segunda mantequilla, los 3 huevos y licuar, repartir esto sobre la mezcla anterior y hornear a 170°C por 25 minutos o hasta que doren.

Tip:

Los capacillos no se engrasan.



Postres y Dulces





Ana Bertha Reyes

**Nos especializamos
en cursos
intensivos de:**

- Repostería y Pastelería
100% práctico
- Cocina Vegetariana
- Panadería 100% práctico
- Propedéutico de Cocina



**También tenemos
cursos de:**

- Pays y Tartas
- Pasteles para Fechas
Importantes
- Nutrición
- Cocina para Diabéticos
- Cocina para Hipertensos
- Cocina sin Colesterol
- Cocina Prehispánica
- Panes de Mesa

**Pregunta por fechas
y horarios.**

**Vermont 34-5.
Col. Nápoles
C.P. 03810
Tel.: 687-33-07**

Crepas de Queso en Salsa de Fresa



Ingredientes:

Para las Crepas:

- 1 y 1/4 de tazas de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 huevos
- 1 y 1/4 de tazas de leche
- 1/2 taza de Grand Marnier
- 2 cucharadas de mantequilla
derretida

Para el Relleno:

- 190 g de queso crema
- 80 g de azúcar
- 150 ml de crema para batir

Para la Salsa de Fresa:

- 350 g de fresas
- 80 g de azúcar

Manera de preparar:

Las Crepas:

1. Licuar todos los ingredientes.
2. Calentar un poco de mantequilla en una sartén pequeña, agregar la mezcla con una cuchara hasta que cubra el fondo de la sartén. No debe quedar gruesa.
3. Voltear cuando las orillas de la crepa empiecen a dorar.
4. Sacar una vez que la crepa se mueva al mover la sartén.
5. Rellenar con mousse de queso y cubrir con salsa de fresa.

El Relleno:

1. Acremar el queso con el 50% del azúcar.
2. Aparte, batir la crema con el resto del azúcar.
3. Incorporar las dos mezclas en forma envolvente.

La Salsa de Fresa:

1. Licuar 250 g de fresas y picar el resto.
2. Poner a hervir lo anterior, con el azúcar, hasta que espese.



Chef:
Laura Carranza V.



Anillos de Avellana



Ingredientes:

- 240 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glass
- 1 huevo
- 280 g de harina
- 120 g de avellana molida
- Canela
- Sal
- Vainilla
- Jugo de limón

Manera de preparar:

1. Batir la mantequilla, azúcar glass, canela, sal, vainilla y jugo de limón. Agregar el huevo poco a poco e incorporar harina y las avellanas con una pala.
2. Con una duya rizada formar anillos sobre papel estraza. Hornear, dejar enfriar y rellenar con ganache. Bañarlos en chocolate blanco y decorarlos.

Tips:

Temperatura del horno:

170 - 190°C.

Tiempo: 15 - 20 minutos

Ganache (Pariscreme)



Ingredientes:

- 150 g de crema dulce
- 15 g de miel
- 150 g de chocolate amargo

Manera de preparar:

1. Hervir la crema, adjuntar la miel y el chocolate hasta que se derrita.
2. Enseguida licuar todo aproximadamente 2 minutos. Deje enfriar.



INSCRIPCIONES
ABIERTAS

Escuela Registrada por la
S.E.P. 44279
Benjamín Franklin
No. 20 Int. 3, Tacubaya.
Tel.: 271-00-77

Estas galletas se imparten en
el Curso de Galletas
Europeas

Ofrece:

- Diplomados de Cocina Internacional.
Inicia el 3 de marzo
- Cursos (continuos) semanales de repostería
- Cursos sabatinos

Todos nuestros cursos son
prácticos e incluye
la materia prima

En todos nuestros
cursos se otorgan diplomas







CHEF:

JOSÉ ÁLVARO
CALDERÓN

TEL:

203-17-61
203-17-46
254-36-00

Crepas Borrachas



Ingredientes:

- 2 bolas de helado de vainilla
- 3 crepas
- 1/2 taza de azúcar
- 200 ml de brandy
- 1 taza de jugo de naranja
- Mermelada de fresa



Para la Pasta de las Crepas:

- 1 taza de harina
- 1/4 de cucharada de sal
- 175 ml de jugo de naranja
- 175 ml de leche
- 1 huevo

Manera de preparar:

1. Mezclar los ingredientes de las crepas, batir bien. Y en una sartén engrasar con un poco de mantequilla, limpiar con una servilleta el exceso de ésta.
2. Vaciar la pasta y hacer varias crepas delgadas.
3. Para el jarabe, mezclar el azúcar y jugo de naranja, calentar y formar un jarabe, ya casi listo agregar el brandy flameado, dejar reducir un poco. Meter la crepa al jarabe y ya caliente retirar y rellenar con el helado, cerrar y bañar con mermelada de fresa.







Lourdes Reyes R.

Fiestitodo, S.A.

Todo para Repostería,
Chocolatería y Fiestas.
Materias Primas, Moldes,
Duyos, Platos, Píntas,
Velas y más.

Cursos:

- Repostería Básica
- Repostería Internacional
- Pasteles para Grandes Ocasiones
- Gelatinas Florales
- Gelatinas Artísticas
- Chocolatería Fina
- Taller de Chocolatería
- Decoración de Pasteles con Fondant
- Decoración de Pasteles Método Wilton
- Botanas
- Pasta Hojaladre y Pasta Brioché
- Cocina
- Panadería
- Bocadillos Dulces y Salados
- Decoración de Azúcar y Almendras

Pregunta por nuestros
diferentes horarios.

Cursos:

de Lunes a Sábado.

Pitágoras No. 631, L-8.
Col. Narvarte,
Tel: 639 90 73

Pavlova



Ingredientes:

- 8 claras de huevo
- 3 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de vainilla
- La ralladura de 1 limón o naranja

Para el Adorno:

- Rebanadas de fresa, carambola y kiwi
- Salsa de frambuesa o maracuyá
- 2 tazas de crema batida

Manera de preparar:

1. Batir las claras hasta formar picos suaves y agregar la mitad del azúcar poco a poco en forma de lluvia hasta formar picos duros.
2. Agregar el vinagre, la fécula de maíz y la ralladura. Seguir batiendo junto con la otra mitad del azúcar y la vainilla.
3. En una charola para hornear, forrada de papel aluminio engrasada y enharinada, poner la mezcla en forma de disco.
4. Hornear en horno precalentado a 100°C, durante 1 hora y media aproximadamente. No abrir el horno durante su cocimiento y dejar enfriar dentro del mismo.
5. Adorne como en la foto.



Manera de preparar:

1. Poner la crema batida sobre el disco de merengue, acomodar las rebanadas de fruta al gusto.
2. Bañar con la salsa de frambuesa o de maracuyá.

Gracias a mi alumna Luz María Baez de la Rocha por la elaboración de este postre.





Clases de cocina
en microondas

Pastel de Avena



Por: Profa.
Lidia Malagón
Tel: 543-8032

Ingredientes:

- 1/2 taza de azúcar moscabada
- 4 huevos
- 1 barra de mantequilla chica
- 1/2 taza de aceite
- 1 taza y media de copos de avena
- 1/2 taza de harina de hot cakes
- 1 cucharada de vainilla
- Mermelada para cubrir

Manera de preparar:

1. Se bate todo en la licuadora y se vierte en un refractario redondo al cual se le cubrirá el fondo con papel encerado.
2. Se hornea destapado 6 minutos, poniendo un plato invertido debajo del refractario.
3. Se enfría y se puede cubrir con mermelada de chabacano o de naranja, y adornar con nueces y cerezas en mitades.



Polvorones



Ingredientes:

400 g de harina
200 g de manteca
150 g de azúcar glass

Manera de preparar:

1. Poner la harina en la placa del horno y dorarla ligeramente a temperatura suave. Dejar enfriar y refrigerar.
2. En un cazo, derretir la manteca; incorporar la harina cuando ya esté fría y remover. Añadir el azúcar glass y amasar durante 10 minutos con las manos. Dejar reposar esta mezcla 25 minutos.
3. Los polvorones se confeccionan con las manos y se colocan sobre la placa del horno previamente engrasada y espolvoreada con harina. Introducir en el horno durante 30 minutos a temperatura suave.
4. Retirar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar glass y servir.



Por: Elisa García

*Todo lo que necesites en:
Moldes para pasteles, galletas,
chocolates, mangas, libros, velas,
fuentes, rodillos, espátulas,
raspas, coples, ducyas..., etc.
Se imparten clases
de decoración de pasteles
Wilton por Representantes de*



Mayoreo:

*Miguel Bernard No. 15
Magisterial Vistabella
C.P. 54054*

*Tlalnelpanla, Edo. de México
Tel. 361 51 33
Fax: 398 05 74*

Menudeo:

*Manuel E. Izaguirre No. 2
L. 4 Circuito Comercial
Cd. Satélite
C.P. 53100*

*Naucalpan, Edo. de México
Tel. 572 17 47*

Cactus Elis de Piña con Queso



Material:

- 1 receta de pastel de piña
- 1 receta de betún de queso
- 1 molde de pelota de Wilton
- 1 receta de betún royal
- 20 galletas Marias molidas
- 1 maceta para plantas, limpia
- Colores en pasta Wilton:
Willow green, lemon yellow,
pink
- Mangas y acopladores Wilton
- Ducyas No. 1, 32, 199,
67 y 233

Ingredientes:

Para el Betún Royal:

- 4 tazas de azúcar glass
- 3 cucharadas de merengue
Wilton
- 6 cucharadas de agua

Para el Betún de Queso:

- 190 g de queso Philadelphia
- 4 tazas de azúcar glass
- 1 cucharada de merengue
en polvo Wilton
- 1 cucharadita de esencia de piña
- 1 cucharada de ácido cítrico
- 1/2 cucharadita de jugo de limón

Para el Pastel de Piña:

- 2 tazas de harina cernida
tres veces
- 1 taza y un cuarto de azúcar
refinada
- 1/2 taza de leche
- 2/3 de taza de mantequilla
- 2 tazas de piña
en almíbar,
finamente picada

- 1/2 cucharadita de sal
- 3 y media cucharaditas
de polvo para hornear
- 5 huevos

Manera de preparar:

Por adelantado:

1. Haga la flor del cactus: Pinte 1/2 taza de betún royal en color rosa, meta el betún a una manga con acoplador y la duya No. 67, haga dos filas de pétalos y coloque los pistilos en el centro de la flor con la duya 233, déjela secar.
2. Para las espinas: pinte 1/4 de taza de betún royal amarillo pálido, colóquelo en manga con acoplador y la duya No. 1, haga líneas de aproximadamente 2 cm sobre un trozo de papel encerado y déjelas secar.

Para Decorar el Pan:

1. Hornee el pan de piña en las dos mitades del molde de pelota Wilton previamente enharinado.
2. Coloque papel aluminio dentro de la maceta y agregue la mitad de las galletas molidas sobre el aluminio.
3. Coloque una mitad del pastel de pelota sobre las galletas molidas. Pinte de verde (willow green) el betún de queso y mézclalo en una manga con acoplador con la duya 32 ó 199 y rellene con este betún su pastel, coloque la otra mitad del pastel de pelota y decore.
4. Coloque la flor y las espinas. Agregue el resto de las galletas molidas alrededor del cactus.

El Betún Royal:

1. Batir todo a velocidad baja de 7 a 10 minutos.

El Betún de Queso:

1. Batir un poco el queso, agregar merengue en polvo Wilton, esencia de piña, ácido cítrico o limón y azúcar glass.

El Pastel de Piña:

1. Se bate la mantequilla hasta cremarse, sin dejar de batir.
2. Se agrega el azúcar, las yemas de una en una, después la piña, luego la harina cernida con el polvo para hornear y la sal; alternándola con la leche.
3. Por último las claras batidas a punto de turrón se vacían en forma envolvente. Hornee a 190°C por espacio de 35 a 40 minutos.





Fudge de Cacahuete



Tel. 616-38-69

en el Distrito Federal

018007126777

Lada sin costo

Ingredientes:

450 g de azúcar granulada

150 ml de crema

150 g de cacahuete americano
picado

Gotas de esencia de vainilla

Manera de preparar:

1. Coloque el azúcar en una sartén mediana con cinco cucharadas de agua. Caliente hasta que el azúcar se disuelva, moviendo continuamente para que no se pegue. Esto puede tomar de diez a quince minutos.
2. Una vez que se haya disuelto, déjela hervir hasta que quede a punto de miel.

3. Agregue la crema y vainilla inmediatamente moviendo a integrarlas. Deje hervir por 20 ó 30 minutos más o hasta que se sientan unas gotas algo gruesas en la superficie.
4. Agregue el cacahuete y mezcle bien. Deje enfriar de 5 a 10 minutos y vacíe a un molde cuadrado para hornear galletas con papel encerado. Durante la primera media hora mezcle suavemente para distribuir bien el cacahuete y deje reposar.
5. Corte en cuadros y guarde en un contenedor sacándole bien el aire.

Tip:

No se preocupe si la mezcla se cristaliza durante la primera hervida, no afectará el resultado final; aunque entre más cuñado tenga de disolver el azúcar, menos sucederá.

